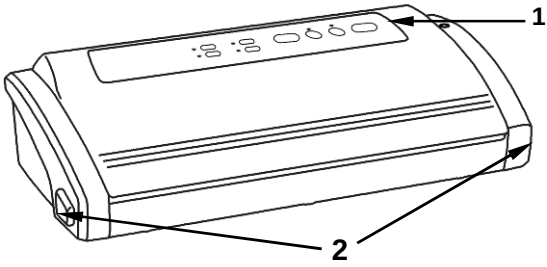
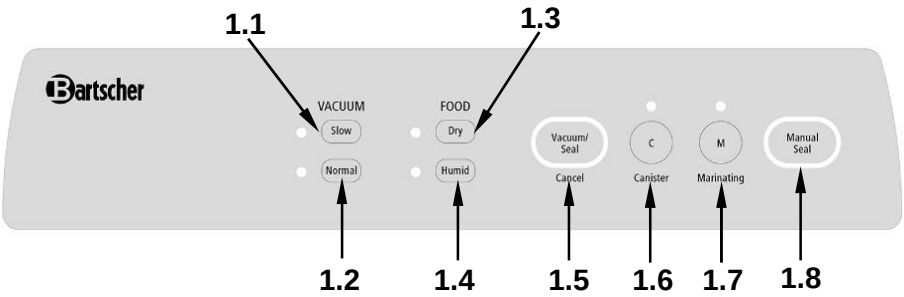
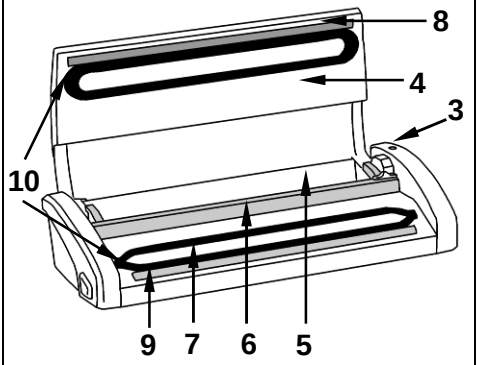
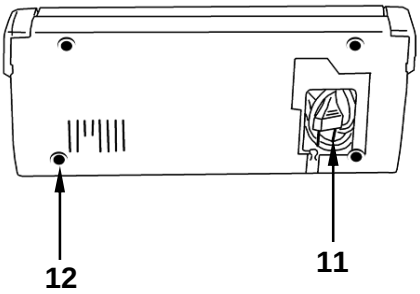
300741

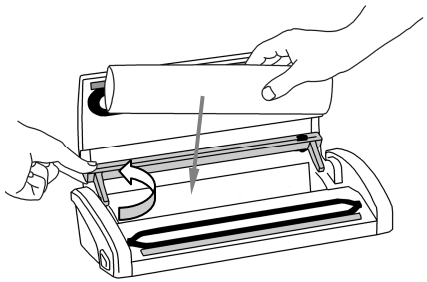
Cod. 16381-1 Rev. 10/2015


1
2

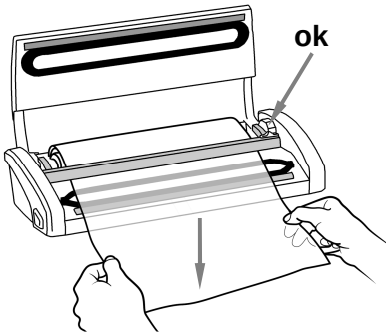

1.1
1.3
Bartscher
VACUUM
Slow
Normal
FOOD
Dry
Humid
Vacuum/
Seal
Cancel
C
Canister
M
Marinating
Manual
Seal
1.2
1.4
1.5
1.6
1.7
1.8


8
4
3
10
9
7
6
5

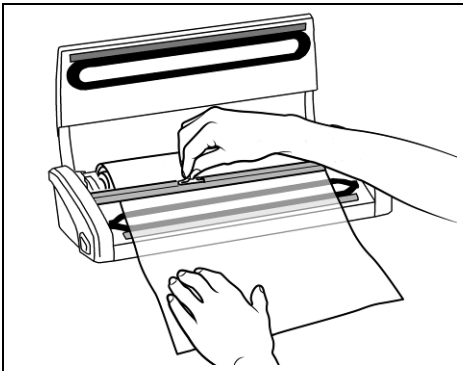

12
11



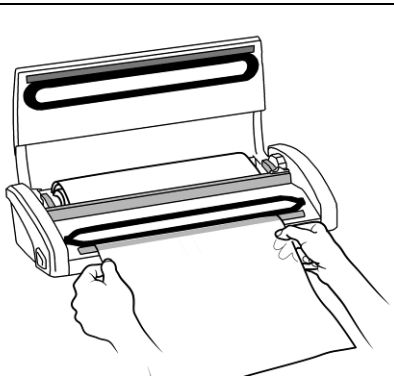
A


ok

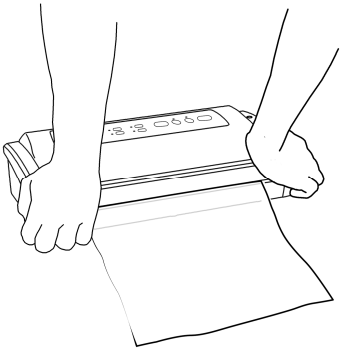
B



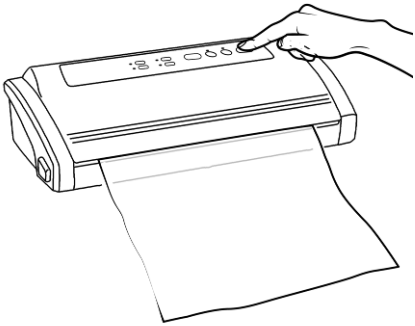
C



D

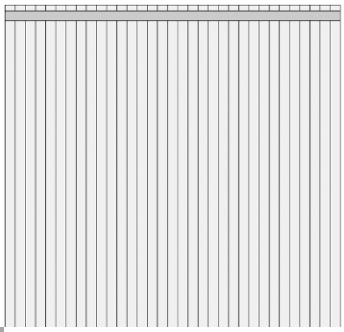


E

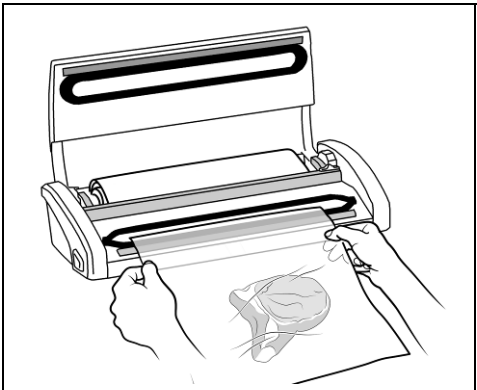


F

G



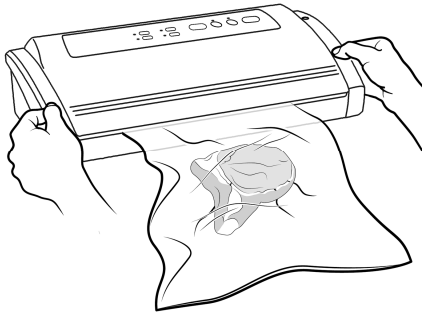
H



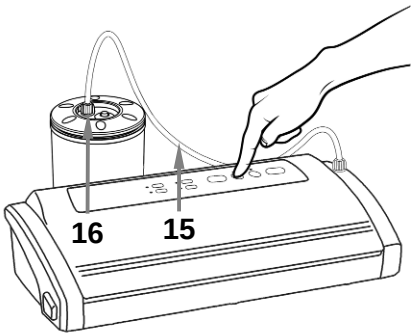
I

K

L



M



N

ESPAÑOL

Índice de contenido

1. Seguridad 106
1.1 Indicaciones de seguridad 106
1.2 Explicación de los símbolos 108
1.3 Explotación conforme a su diseño 109
2. Informaciones generales 110
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía 110
2.2 Protección de los derechos de autor 110
2.3 Declaración de Compatibilidad 110
3. Transporte, embalaje y almacenaje 111
3.1 Control de entregas 111
3.2 Embalaje 111
3.3 Almacenaje 111
4. Especificaciones técnicas 112
4.1 Datos técnicos 112
4.2 Presentación de las partes del dispositivo 112
4.3 Accesorios compatibles 114
5. Instalación y servicio 115
5.1 Colocación y conexión 115
5.2 Ventajas del envasado al vacío 116
5.3 Normas de envasado al vacío 118
5.4 Servicio 123
5.4.1 Antes del primer uso 123
5.4.2 Encendido del dispositivo 123
5.4.3 Configuración 123
5.4.4 Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente 124
5.4.5 Envasado al vacío en bolsas del rollo o en bolsas precortadas de vacío 125
5.4.6 Uso de la función Manual Seal 125
5.4.7 Envasado al vacío en recipientes de vacío 126
6. Limpieza y conservación 126
6.1 Indicaciones de seguridad 126
6.2 Limpieza 127
7. Fallos posibles 128
8. Recuperación 130

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía.

El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

1.1 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- El dispositivo puede ser utilizado por **niños de más de 8 años de edad,** así como por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, y por personas con poca experiencia y/o conocimientos, si se encuentran bajo supervisión o han sido instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y han comprendido los riesgos que conlleva.
- **Los niños** no deben jugar con el dispositivo.
- La limpieza y **mantenimiento del dispositivo no puede** ser realizada **por niños**, a no ser que tengan al menos 8 años y se encuentren bajo supervisión.
- **Los niños menores de 8 años** de edad no deben encontrarse cerca del dispositivo ni del cable de alimentación.

- El fabricante hace todo lo posible para que cada producto cumpla con los más altos requisitos de seguridad. No obstante, al igual que con cualquier otro dispositivo eléctrico, se deben observar las normas básicas de seguridad para eliminar los posibles riesgos para personas, animales y objetos.
- Antes de poner el dispositivo en marcha por primera vez y regularmente durante su uso, comprobar que el cable de alimentación no esté dañado. En caso de daños, deberá cambiarlo el fabricante por mediación del servicio o de un electricista cualificado para evitar peligros.
- El cable de alimentación no puede estar en contacto con fuentes de calor ni bordes agudos. No dejar el cable de alimentación colgando de la mesa o del mostrador. Comprobar que nadie pueda pisar el cable de alimentación o tropezar con él.
- No doblar, apretar ni anudar el cable; desenrollarlo siempre completamente.
- No colocar nunca sobre el cable de alimentación dispositivos u otros objetos.
- No tender el cable de alimentación sobre alfombras u otros aislamientos térmicos y no cubrirlo. Mantenerlo alejado del lugar de trabajo y no sumergirlo en agua u otros líquidos.
- No usar el dispositivo si no funciona correctamente, está estropeado o ha caído al suelo.
- No usar accesorios ni piezas de recambio no recomendados por el fabricante. Pueden constituir un peligro para el usuario o dañar el dispositivo y causar lesiones personales, además de provocar la pérdida de la garantía.
- Antes de comenzar a usar el dispositivo, leer atentamente las instrucciones y conservarlas por si fueran necesarias en el futuro.
- El dispositivo no está indicado para uso continuo. Por eso, hay que hacer una pausa de por lo menos 1 minuto entre cada ciclo.
- El uso intensivo del dispositivo puede hacer que se encienda el sistema automático de protección térmica. En tal caso, dejar enfriar el dispositivo por lo menos 20 minutos para que se apague el sistema de protección térmica.

- No usar el dispositivo cerca de superficies calientes ni encima de ellas.
- La carcasa del dispositivo no está protegida contra la entrada de líquidos. Evitar la aspiración de líquidos en la cámara de vacío. Si no pudiera evitarse, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No sumergir el dispositivo en agua ni usarlo cuando el cable de alimentación o el enchufe estén húmedos. Si sucediera esto al usarlo, debe ponerse guantes de goma y sacar inmediatamente la clavija del enchufe. **No sacar el dispositivo sumergido en agua ni tocarlo antes de sacar la clavija del enchufe.** Después de sacarlo del agua, no usar más el dispositivo (entregarlo inmediatamente al servicio autorizado o a una tienda especializada).
- Al usar el dispositivo, no tocar nunca la barra de soldadura. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Después de finalizar de usarlo, sacar siempre la clavija del enchufe.
- No abrir **nunca** el dispositivo ni modificarlo. Encargar el mantenimiento y las repara-ciones solo a especialistas cualificados y usar piezas de recambio y accesorios originales. **Nunca debe intentar reparar por sí mismo el dispositivo.** Las reparaciones no autorizadas conllevan la pérdida de la garantía.
- ¡No usar cubiertas ni recipientes de vacío resquebrajados o dañados!
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Este símbolo advierte del riesgo de un choque eléctrico. El no respetar las indicaciones de seguridad puede ser motivo de lesiones corporales o de muerte.

¡ATENCIÓN!

Este símbolo significa advertencia de peligro que puede conducir a lesiones corporales. Hay que respetar absoluta y cuidadosamente las presentes indicaciones de seguridad e higiene del trabajo, y en situaciones dadas proceder con particular precaución.

¡ADVERTENCIA!
Con este símbolo se han marcado las indicaciones las cuales requieren especial atención para no dañar el dispositivo o provocar su mal funcionamiento o avería.

¡INDICACIÓN!
Este símbolo señala las indicaciones e informaciones fundamentales para el trabajo efectivo y sin averías del dispositivo.

1.3 Explotación conforme a su diseño

El dispositivo trabajará de modo correcto única y exclusivamente si es utilizado para una finalidad no distinta para la cual ha sido diseñado o fabricado.

Toda modificación en el dispositivo, su montaje y trabajos de mantenimiento, los debe realizar un servicio autorizado especializado.

El aparato no está indicado para un uso industrial continuo.

El dispositivo está diseñado para ser utilizado en hogares y similares, tales como:

- → cocinas para empleados en tiendas, oficinas, u otros lugares en los que se ofrezcan servicios;
- → en casas rurales;
- → por clientes de hoteles, moteles y similares;
- → en locales Bed & Breakfast.

La envasadora de vacío está indicada **solo** para envasar al vacío los alimentos oportunos u otros objetos.

¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.
No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.
Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la instrucción de servicio se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la instrucción de servicio anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.

¡INDICACIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la instrucción de servicio de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.

¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

2.3 Declaración de Compatibilidad

CE

El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

4.1 Datos técnicos

Nombre	Envasadora de vacío 100
Código:	**300741**
Fabricación:	plástico, blanco
Potencia nominal:	0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
Bomba de vacío:	0,72 m³/h (aprox. 12 l/min.)
Barra de sellado:	300 mm
Medidas:	an. 400 x prof. 185 x al. 100 mm
Accesorios:	1 rollo de film transparente (20 cm x 300 cm), 1 rollo de film transparente (30 cm x 300 cm), 1 tubo flexible de unión (para envasado externo al vacío)
Peso:	2,65 kg

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

4.2 Presentación de las partes del dispositivo

¡INDICACIÓN!

En las páginas plegables de las instrucciones de uso puede encontrar una lista con los subconjuntos más importantes y las ilustraciones para el uso de la envasadora de vacío. Al leer las instrucciones, mantenga estas páginas siempre abiertas para consultar las ilustraciones.

(1) Panel de control - para ajustar las diversas funciones del dispositivo.

(2) Teclas de desbloqueo - al pulsar estas teclas, se abre la cubierta (4).

(3) Tobera de la toma de aire - permite conectar el tubo para crear vacío en los recipientes al vacío oportunos.

(4) Cubierta - cuando está abierta hacia arriba, se pueden cortar y colocar las bolsas antes de comenzar el envasado al vacío.

(5) Compartimento para el rollo de film - para guardar el rollo de film transparente oportuno.

(6) Mecanismo de corte - para cortar las bolsas de vacío del film transparente.

(7) Cámara de vacío - para colocar las bolsas de vacío y evacuar el aire.

(8) Barra de soldadura - elemento soldador para sellar/soldar las bolsas de vacío.

(9) Junta de sellado - aprieta la bolsa de vacío a la barra de soldadura.

(10) Juntas - garantizan la estanqueidad de la cámara y permiten evacuar el aire de las bolsas de vacío.

¡ADVERTENCIA!

Después de finalizar el envasado, mantener siempre el dispositivo con la cubierta abierta; no bloquear nunca la cubierta cerrada, ya que se podrían deformar las juntas y dañar el funcionamiento del dispositivo.

(11) Cable de alimentación y **compartimento para el cable**.

(12) Patas antideslizantes - impiden que el dispositivo se deslice al usarlo.

Funciones de las teclas de control

1.1 Slow tecla para seleccionar una velocidad pequeña de aspiración del aire a través de la bomba.

1.2 Normal tecla para seleccionar una velocidad alta de aspiración del aire a través de la bomba.

1.3 Dry tecla para seleccionar la soldadura del envase con alimentos secos.

1.4 Humid tecla para seleccionar la soldadura del envase con alimentos húmedos.

1.5 Vacuum & Seal / Cancel

Tecla (PILOTO AZUL) para iniciar automáticamente el ciclo de envasado en las bolsas de vacío con el consiguiente sellado. Esta tecla también tiene la función **Cancel** para anular el proceso de envasado en curso.

1.6 Canister Tecla para el inicio automático del ciclo en envasado en los recipientes de vacío.

1.7 Marinating Tecla para iniciar el ciclo de marinado rápido, **a usar solo con recipientes indicados para marinar.**

1.8 Manual Seal Tecla (PILOTO ROJO) para el inicio manual del sellado de las bolsas de vacío.

4.3 Accesorios compatibles

¡ADVERTENCIA!

Para garantizar la extracción correcta y segura del aire, usar para el envase al vacío de alimentos el rollo de film transparente incluido en la entrega o los accesorios de BARTSCHER indicados en la tabla de abajo.

Solo estos accesorios son perfectamente compatibles con el dispositivo y garantizan un envasado al vacío ideal de los alimentos.

Para el envasado al vacío de alimentos sirven las bolsas o los recipientes.

Las bolsas de vacío están indicadas para productos duros y consistentes que no se pueden aplastar.

Indicación importante:

¡Usar solo bolsas de vacío especiales (bolsas de vacío acanaladas por un lado, prensadas) para el envasado al vacío!

En **los recipientes de vacío rígidos** se pueden envasar alimentos en polvo (como café) y productos sensibles a la presión como fresas, tomates o platos preparados en forma de sopas y salsas.

Accesorios (¡no incluidos en la entrega!)

	Recipiente de vacío 1,5 l Plástico, recipiente transparente, tapa blanca, apilable Medidas: an. 135 x prof. 135 x al. 180 mm Peso: 0,3 kg **Indicación importante:** ¡el dispositivo **no** está indicado para marinar alimentos!	**Código: 300422**
	Juego de rollos de film transparente (2 rollos 22 cm x 500 cm)	**Código: 300418**
	Juego de rollos de film transparente (2 rollos 28 cm x 500 cm)	**Código: 300419**

	Bolsas de vacío, acanaladas por un lado, prensadas Tamaño: 160 x 250 mm Capacidad 1,2 litros	**Código: 300411**
	Bolsas de vacío, acanaladas por un lado, prensadas Tamaño: 200 x 300 mm Capacidad 2,5 litros	**Código: 300412**
	Bolsas de vacío, acanaladas por un lado, prensadas Tamaño: 300 x 400 mm Capacidad 7,5 litros	**Código: 300413**

5. Instalación y servicio

5.1 Colocación y conexión

Colocation

- Desempaquetar el dispositivo y desechar el material de embalaje.

¡ATENCIÓN!

- **Nunca** se deben retirar del aparato las tablas nominales ni las advertencias de seguridad.

- Colocar el aparato en una superficie lisa, estable, seca, resistente al agua y a las altas temperaturas.
- No coloque **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable.
- No colocar el dispositivo cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.
- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables como alcohol o gasolina.
- No colocar **nunca** el dispositivo en la orilla o el borde de la superficie de trabajo. Dejar delante del dispositivo espacio suficiente para colocar las bolsas de plástico.
- Comprobar que el aire circule libremente. Mantener por todos lados una distancia de por lo menos 20 cm y de 1 m encima del dispositivo.
- Colocar el dispositivo en un lugar fuera del alcance de los niños. Comprobar que los niños pequeños no puedan derribar el dispositivo tirando del cable.

Conexión

¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

En caso de una instalación inapropiada, el dispositivo puede causar lesiones corporales.

Antes de la instalación del dispositivo compare las especificaciones de la corriente de la red local con las de la alimentación del dispositivo (ver placa de características). Conecte el dispositivo única y exclusivamente cuando las especificaciones sean compatibles.

El dispositivo puede conectarse exclusivamente a un único enchufe de seguridad correctamente instalado.

No se debe tirar del cable de alimentación para desconectar el dispositivo. Utilice siempre la carcasa de la clavija.

- El circuito eléctrico debe ser al menos de 16A. Conectar el dispositivo directamente a una toma de corriente en la pared. No se debe utilizar alargadores ni distribuidores de corriente múltiple.
- Debe colocar el dispositivo de tal forma que la toma de corriente se encuentre fácilmente accesible para, en caso de que fuera necesario, poder desenchufar el dispositivo rápidamente.

5.2 Ventajas del envasado al vacío

Con el envasado al vacío, después de extraer el aire, la bolsa de plástico o el recipiente quedan herméticamente cerrados, con lo que se frena o ralentiza el proceso de descomposición de los alimentos. Gracias al envasado al vacío, el tiempo de conservación de los alimentos se prolonga de tres a cinco veces, conservando el sabor y las vitaminas.

De este modo, los alimentos no se secan ni oxidan y están protegidos contra las bacterias y el moho.

El envasado al vacío es un método de conservación particularmente adecuado para productos frescos y debe ir acompañado de bajas temperaturas, es decir, el producto envasado al vacío debe ser conservado en la nevera o el congelador para obtener los mejores resultados.

Los alimentos conservados de esta manera son mucho más duraderos que otros similares no envasados al vacío, cuya fecha de consumo es de solo unas horas o unos días.

El envasado al vacío se utiliza para mejorar la organización del trabajo, conservar los alimentos de un modo más sano y ahorrar dinero:

- Se puede usar en ocasiones especiales,
  - para envasar alimentos al vacío y alargar de este modo su fecha de consumo,
  - para preparar la comida de toda una semana,
  - para conservar durante más tiempo ensaladas, verduras y hierbas (que se mantienen crujientes y frescas);
- Los aceites de alta calidad y productos similares se pueden conservar directamente en la botella;
- Hay más espacio libre en el congelador;
- Los alimentos no se secan ni oxidan;
- De este modo, se pueden marinar rápida y duraderamente (bastan 20 minutos al vacío);
- Así también se pueden volver a envasar productos cárnicos, salchichas o quesos que ya se habían envasado antes al vacío (conservando su sabor);
- Se puede ahorrar dinero, ya que todos los restos pueden envasarse fácilmente y utilizarse en otro momento;
- Se puede comprar todo tipo de verdura y fruta en temporada, envasarla al vacío y conservarla durante más tiempo.

Toda la información indicada en la siguiente tabla son valores orientativos que dependen del perfecto estado del envase y de la calidad original de los alimentos.

¡ADVERTENCIA!
Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en la nevera. El envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos, pero no los convierte en "conservas", es decir, en un producto duradero a temperatura ambiente.

Tiempo de conservación de los alimentos con y sin envase al vacío:

	Tiempo de conservación sin vacío	Tiempo de conservación con vacío
Alimentos refrigerados (5+/-2℃)		
Carne roja	3 - 4 días	**8 - 9 días**
Carne blanca	2 - 3 días	**6 - 9 días**
Pescado entero	1 - 3 días	**4 - 5 días**
Carne de caza	2 - 3 días	**5 - 7 días**
Embutido	7 - 15 días	**25 - 40 días**
Embutido cortado	4 - 6 días	**20 - 25 días**
Queso blando	5 - 7 días	**14 - 20 días**

Queso duro y semiduro	15 - 20 días	**25 - 60 días**
Verdura	1 - 3 días	**7 - 10 días**
Fruta	5 - 7 días	**14 - 20 días**
Alimentos cocinados y refrigerados (5+/-2℃)		
Puré de verduras y sopa	2 - 3 días	**8 - 10 días**
Pasta y risotto	2 - 3 días	**6 - 8 días**
Carne hervida y asada	3 - 5 días	**10 - 15 días**
Tartas rellenas (de crema o fruta)	2 - 3 días	**6 - 8 días**
Aceite para freír	10 - 15 días	**25 - 40 días**
Alimentos congelados (-18 +/-2℃)		
Carne	4 - 6 meses	**15 - 20 meses**
Pescado	3 - 4 meses	**10 - 12 meses**
Verdura	8 - 10 meses	**18 - 24 meses**
Alimentos a temperatura ambiente (25+/-2℃)		
Pan	1 - 2 días	**6 - 8 días**
Bizcochos envasados	4 - 6 meses	**12 meses**
Pasta	5 - 6 meses	**12 meses**
Arroz	5 - 6 meses	**12 meses**
Harina	4 - 5 meses	**12 meses**
Fruta seca	3 - 4 meses	**12 meses**
Café molido	2 - 3 meses	**12 meses**
Té en polvo	5 - 6 meses	**12 meses**
Productos liofilizados	1 - 2 meses	**12 meses**
Leche en polvo	1 - 2 meses	**12 meses**

5.3 Normas de envasado al vacío

Indicaciones importantes

1. Lavar minuciosamente las manos, todos los utensilios y la superficie de trabajo que se van a usar para cortar y envasar al vacío los alimentos.
2. Usar guantes, en la medida de lo posible, para preparar los alimentos.
3. Usar solo alimentos frescos para envasar al vacío.
4. Después de envasarlos al vacío, meter inmediatamente los alimentos perecederos en la nevera o el congelador, no dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
5. Repartir uniformemente los envases de vacío en la nevera o el congelador para que se congelen rápidamente.

6. En cualquier caso, se deben consumir los alimentos sacados del envase antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original.
7. El envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos secos. Los alimentos con alto contenido de grasa se ponen rancios más rápido en contacto con el oxígeno y el calor. El envasado al vacío también prolonga el tiempo de conservación de nueces, coco rallado y cereales. Conservar en lugar fresco y oscuro.
8. El envasado al vacío no prolonga el tiempo de conservación de verduras y frutas como plátanos, manzanas o patatas, a menos que se pelen antes de envasarlas al vacío.
9. Algunos tipos de verduras como el brócoli, la coliflor y la col emiten gases después de envasarlos al vacío. Por eso, estas verduras se deben escaldar y congelar antes de envasarlas al vacío.
10. Para volver a envasar al vacío alimentos que se han sacado de envases de vacío, seguir las indicaciones de conservación de alimentos en frío después de abrirlos para que el nuevo envasado al vacío sea seguro.
11. Consumir inmediatamente los alimentos perecederos que se han calentado, descongelado o sacado de la nevera. **No** consumir alimentos que hayan estado varias horas al aire, especialmente cuando fueron preparados con una salsa espesa y conservados en un envase de vacío o en un lugar sin aire.
12. Precongelar durante una noche los alimentos blandos y delicados (pescado, frutas del bosque, etc.). Después de precongelarlos, se pueden envasar los alimentos al vacío y meterlos en el congelador.

¡ADVERTENCIA!

¡El envasado al vacío no sustituye a la congelación y la ultracongelación! Todos los alimentos que deben ser congelados antes de envasarlos al vacío también deben ser refrigerados y congelados después de envasarlos al vacío.

Envasado al vacío para el congelador

- Un correcto almacenamiento contribuirá a que el dispositivo conserve la frescura de los alimentos. Envasar los alimentos lo más frescos posible.
- Los alimentos delicados o aquellos que deben mantener su forma y aspecto pueden estropearse cuando se envasan al vacío productos frescos. Se aconseja precongelar productos delicados como carne, pescado, frutas del bosque, pan, etc.
  Pueden congelarse durante un máximo de 24 horas sin sufrir quemaduras del congelador. Una vez precongelados, se pueden envasar al vacío en bolsas y conservar durante mucho tiempo en el congelador para mantener el sabor y el valor nutricional de los productos envasados.

- Para envasar al vacío alimentos líquidos como sopas, guisos o estofados, se deben congelar antes en una fuente o en un molde para horno y, a continuación, envasar al vacío y conservar congelados en el congelador.
- Lavar y pelar las verduras frescas y, antes de envasarlas al vacío, escaldarlas un momento en agua hirviendo (o, si es necesario, calentarlas en el microondas), pero manteniéndolas crujientes y sin permitir que se hagan papilla. Después de enfriarlas, envasarlas al vacío en las porciones deseadas.
- Para envasar productos no congelados, se deben sacar aprox. 5 cm más de film transparente para compensar la dilatación de los alimentos al congelarse. Colocar la carne o el pescado sobre papel absorbente y envasarlos al vacío en la bolsa con el papel absorbente. De esta manera absorberá el jugo del alimento.
- Antes de envasar al vacío alimentos como pan árabe, crepes o hamburguesas, debe colocarse papel de horno o celofán entre cada pieza. Esto permite sacar cada pieza por separado y volver a sellar el resto para conservarlo en el congelador.

Envasado al vacío para la nevera

- Se pueden preparar los alimentos con antelación en las porciones deseadas, conservarlos envasados al vacío en la nevera y, a continuación, calentarlos según la necesidad.

Envasado al vacío para la despensa

- El envasado al vacío puede tener ventajas también en el caso de los alimentos que se pueden conservar a temperatura ambiente (café, harina, pasta, azúcar, etc.). Si no va a usar estos productos durante unos días, por ejemplo, si se va de vacaciones, debe protegerlos envasándolos al vacío. Así se mantendrán frescos y no los estropearán la temperatura ambiente, el moho o los insectos.

Descongelación de alimentos envasados en bolsas de vacío

- Se puede descongelar lentamente alimentos envasados al vacío como carne, pescado, frutas, verduras u otros productos delicados en el estante inferior de la nevera.
- Descongelar el pan y las tortas a temperatura ambiente.
- Calentar las sopas y otros alimentos líquidos directamente en las bolsas de vacío al baño María hasta que estén totalmente calientes. Para descongelar a temperatura ambiente o calentar al baño María, cortar una de las esquinas de la bolsa para reducir el vacío y dejar salir posteriormente el vapor.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de descongelarlos. No congelar **nunca** de nuevo los alimentos.

Nuevo envasado al vacío de alimentos envasados

- Muchos alimentos como el queso o la carne se venden envasados al vacío. Después de abrir estos productos, se puede conservar su sabor y frescura envasándolos de nuevo al vacío en bolsas de vacío.

¡ADVERTENCIA!
Consumir los alimentos envasados siempre antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original. Después de envasarlos al vacío de nuevo, conservarlos con el máximo cuidado e higiene.

Consejos para el envasado al vacío

- Cuando se envasan al vacío alimentos con bordes afilados o esquinas agudas, p.ej. huesos o pasta secada, colocar sobre estos ángulos papel absorbente para evitar daños en la bolsa.
- Para evitar que los alimentos quebradizos se desmenucen y los productos delicados como bayas, bizcochos y galletas se rompan, se deben usar recipientes para conservarlos.
- El envasado al vacío permite proteger muchas otras cosas. En el camping se pueden mantener limpios y secos utensilios como las cerillas, el botiquín y la ropa. Los triángulos de emergencia siempre están listos para usar después de envasarlos al vacío. El tabaco de pipa se puede conservar durante más tiempo. Se puede evitar que la plata y los objetos de colección pierdan su lucidez y brillo envasándolos al vacío.

Normas de seguridad para la conservación de alimentos

En principio, el envasado al vacío modifica el modo de conservar los alimentos. Después de acostumbrarse al envasado al vacío, esta técnica se convertirá rápidamente en un elemento esencial para la preparación de sus alimentos. Durante el envasado al vacío y la conservación, se deben observar las siguientes indicaciones para garantizar la calidad de los alimentos:

1. Las reacciones químicas de los alimentos con el aire, la temperatura y la humedad, las reacciones enzimáticas, la aparición de microorganismos o el contacto con insectos estropean los alimentos.
2. La principal causa de pérdida de sustancias nutritivas, propiedades, sabor y calidad es el oxígeno presente en el aire. El principal causante de la reproducción de microorganismos es el aire, ya que permite la entrada y salida de humedad, aunque los alimentos estén envasados con un material resistente a la humedad. Los alimentos congelados que están expuestos al aire frío en el congelador se secan y oxidan.

3. El envasado al vacío elimina aprox. el 90% del aire del envase. Con un contenido de oxígeno en el aire del 21% aprox., la eliminación del 90% significa que en el alimento envasado al vacío permanece aprox. del 2% al 3% de oxígeno. Con un contenido de oxígeno inferior al 5%, la mayoría de microorganismos no puede reproducirse.
4. En general, se distinguen 3 tipos de microorganismos: moho, hongos y bacterias. Están presentes en todas partes, pero solo son peligrosos en ciertas circunstancias.
5. El moho no puede desarrollarse en ambientes con poco oxígeno o sin humedad. Los hongos se desarrollan en ambientes húmedos que contienen azúcar a una temperatura suave, con o sin oxígeno. La conservación a baja temperatura ralentiza el desarrollo de los hongos, mientras que en el congelador lo hace completamente imposible. Las bacterias se desarrollan tanto con aire como sin él.
6. Uno de los tipos de bacteria más peligroso es Clostridium Botulinum, que se desarrolla en condiciones oportunas para él, sin aire: en un margen de temperatura de 4 ˚C a 46 ˚C. Los alimentos que no contienen ácido, la escasez de aire en el ambiente y las temperaturas de más de 4 ˚C que se mantienen durante mucho tiempo crean las condiciones ideales para el desarrollo de estas bacterias.
7. Los alimentos congelados, secados y con gran cantidad de ácido, sal o azúcar son inmunes al Botulinum. Los alimentos sin ácido como la carne, el marisco, las aceitunas, el pollo, el pescado, los huevos y las setas, con poca cantidad de ácido como las verduras, y con una cantidad moderada de ácido como los tomates maduros, la cebolla, el peperoni, los higos y los pepinillos son atacados rápidamente por el Botulinum.
8. Estos alimentos, aunque se vayan a conservar por poco tiempo, deben conservarse en frío; si se van a conservar durante mucho tiempo deben ser congelados y, después de calentarlos, consumidos.
9. Algunos alimentos secos como la harina o el muesli pueden contener larvas de insectos. Si estos productos no se conservan envasados al vacío, las larvas pueden salir del huevo y estropear los alimentos. Para evitar que salgan los insectos, estos productos deben estar envasados al vacío.
10. Para evitar que se estropeen los alimentos, deben conservarse a bajas temperaturas, ya que solo unos pocos microorganismos se desarrollan sin acceso al aire.
11. Si la temperatura en la nevera es superior a 4 ˚C (especialmente durante mucho tiempo), se dan unas condiciones favorables para el desarrollo de microorganismos nocivos. Por eso, se recomienda mantener una temperatura inferior a 4 ˚C en la nevera.
12. La temperatura en el congelador de -17 ˚C o inferior es ideal para conservar los alimentos, aunque la congelación no mata los microorganismos, sino frena su desarrollo.
13. La temperatura influye también en la conservación de los alimentos secos envasados al vacío: la fecha de consumo se prolonga 3-4 veces con cada reducción de temperatura de 10 ˚C.

5.4 Servicio

5.4.1 Antes del primer uso

- Antes de usar, limpiar minuciosamente el dispositivo, las superficies de trabajo y los accesorios que vayan a estar en contacto con los alimentos (recipientes de vacío, tapas, etc.), observando las indicaciones del capítulo **6.2 "Limpieza"**.

5.4.2 Encendido del dispositivo

- Meter **la clavija** (11) en el enchufe (ver datos técnicos). Se encenderán los diodos **1.2** y **1.4** de las teclas **Normal** y **Humid**.

5.4.3 Configuración

La configuración se debe cambiar cuando **la clavija** (11) esté metida en el enchufe. Para cambiar la configuración, pulsar la tecla oportuna.

Configuración de la velocidad de aspiración del aire

Se puede regular la velocidad de aspiración del aire mediante la bomba, lo que facilita el proceso de envasado.

Al encender el dispositivo está configurada automáticamente la velocidad **Normal (1.2)**, es decir, la más alta, que normalmente se usa para envasar.

Si se va a envasar en bolsas al vacío alimentos frágiles, se recomienda seleccionar la función **Slow (1.1)**, que reduce la velocidad de aspiración del aire a través de la bomba, lo que permite observar cómodamente el proceso de aspiración y finalizar la operación con la soldadura a mano de la bolsa, pulsando en el momento oportuno la tecla **Manual Seal (1.8)**.

Configuración del tipo de soldadura

La envasadora de vacío tiene una función que permite seleccionar el tipo de soldadura.

Sobre el resultado final de la soldadura de las bolsas influye el tipo de alimentos envasados y la temperatura de la estancia. Para optimizar el resultado final, se puede seleccionar uno de dos tipos de soldadura:

Dry (1.3) → para productos secos como galletas, arroz, café;

Humid (1.4)→ para carnes rojas y pescados que pueden soltar jugos o sangre.

5.4.4 Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente

¡INDICACIÓN!
Para el envasado al vacío, usar solo bolsas al vacío especiales (bolsas acanaladas por un lado, prensadas).

- Las bolsas de vacío están disponibles en varios tamaños. Seleccionar el tamaño oportuno de la bolsa para el producto que se va a conservar. Asegurarse de que la bolsa sea por lo menos 8 cm más larga que el producto conservado y de que haya otros 2 cm más para cada uso siguiente de la bolsa.

  Indicación: en caso de usar bolsas precortadas para envasar al vacío, ir al punto 5.4.5 de las instrucciones.

- Levantar **la cubierta** (4) y **el mecanismo de corte** (6), meter el rollo con las bolsas de vacío (**ilust. A**) dejando una solapa para poder sacar el film transparente posteriormente y, a continuación, cerrar **el mecanismo de corte** (6).

¡ADVERTENCIA!
Al cerrar el mecanismo de corte (6), vigilar que la cuchilla esté en uno de los extremos del hueco por el que se mueve. La cuchilla NUNCA PUEDE ESTAR EN EL CENTRO del mecanismo de corte (ilust. B).

- Sacar del rollo un trozo de film transparente con la longitud deseada (**ilust. B**). Apretar **la cuchilla del mecanismo de corte** (6) y, comenzando desde uno de los extremos de la bolsa de vacío, mover la cuchilla por todo el ancho. De este modo se obtiene un corte limpio y preciso (**ilust. C**).
- En este momento se puede soldar uno de los lados abiertos de la bolsa siguiendo por orden los siguientes pasos:
- Levantar **la cubierta** (4) del dispositivo y colocarla en posición abierta.
- Meter uno de los lados abiertos de la bolsa en **la junta de sellado** (9) (**ilust. D**).
- Cerrar **la cubierta** (4) y apretar al mismo tiempo por ambos lados (**ilust. E**). Se oirá un clic indicando que **la cubierta** (4) ha encajado.
- Pulsar la tecla **Manual Seal** (1.8) (**ilust. F**) para soldar la bolsa. Esperar a que se apague la tecla **Manual Seal** (1.8).
- Pulsar **las teclas de desbloqueo** (2) (**ilust. G**) para abrir **la cubierta** (4).
- Abrir **la cubierta** (4) y sacar la bolsa de vacío.

  Comprobar que la soldadura, que debería ser una línea transversal uniforme y no puede tener ningún pliegue (**ilust. H**). En caso de no soldarse completamente, repetir el proceso de envasado.

5.4.5 Envasado al vacío en bolsas del rollo o en bolsas precortadas de vacío

- Levantar **la cubierta** (4) y colocarla en posición abierta.
- Colocar los alimentos en la bolsa de vacío y eliminar los fluidos o los restos de comida dentro de los extremos de la bolsa que se va a soldar.
- Colocar la bolsa con su contenido delante del dispositivo de tal modo que el lado abierto de la bolsa se encuentre en **la cámara de vacío** (7) (**ilust. I**).
- Cerrar **la cubierta** (4) y apretar al mismo tiempo por ambos lados (**ilust. K**). Se oirá un clic indicando que **la cubierta** (4) ha encajado.
- Pulsar la tecla **Vacuum & Seal** (1.5) (**ilust. L**) para iniciar el proceso de envasado. Esperar a que se apague la tecla **Vacuum & Seal** (1.5).
- Pulsar **las teclas de desbloqueo** (2) (**ilust. M**) para abrir **la cubierta** (4).
- Comprobar que la soldadura, que debería ser una línea transversal uniforme y no puede tener ningún pliegue (**ilust. H**). En caso de no soldarse completamente, repetir el proceso de envasado.

5.4.6 Uso de la función Manual Seal

- Al pulsar esta tecla, se inicia inmediatamente la fase de soldadura de la bolsa. El tipo de soldadura corresponde a la configuración anterior (ver **capítulo 5.4.3 “Configuración”**).
- En caso de envasar alimentos delicados y frágiles (p.ej. galletas, arroz, café, etc.), se recomienda configurar una velocidad baja de aspiración del aire a través de la bomba pulsando la tecla **Slow**. De este modo se puede observar cómodamente la fase de aspiración del aire y evitar que se aplasten los alimentos.
- Pulsar la tecla **Manual Seal (1.8)** cuando se aspire el aire suficiente.

5.4.7 Envasado al vacío en recipientes de vacío

ATENCIÓN: usar solo los recipientes de vacío oportunos (p.ej. de la empresa Bartscher código 300422); solo estos recipientes son perfectamente compatibles con el dispositivo y pueden garantizar un envasado ideal de los alimentos al vacío.

- Llenar el recipiente de vacío como mucho hasta 3 cm del borde superior del recipiente y poner la tapa.
- Mediante el tubo (15) conectar la tapa del recipiente de vacío con **la tobera de la toma de aire** (3) en el dispositivo (**ilust. N**).
- Cerrar **la cubierta** (4). Pulsar la tecla **Canister** (1.6) (**ilust. N**). El dispositivo crea un vacío en el recipiente y se apaga después de finalizar la operación.
- Desconectar **el tubo** (15) de la tapa del recipiente de vacío.
- Para abrir el recipiente de vacío, pulsar la tecla central (16) y, a continuación, abrir el cierre de seguridad (**ilust. N**). Se debería oír el ruido del aire al volver al recipiente de vacío. Este ruido garantiza que el contenido del recipiente estaba envasado herméticamente al vacío.

6. Limpieza y conservación

6.1 Indicaciones de seguridad

o Antes de limpiar el dispositivo o iniciar trabajos de reparación, hay que desconectar el dispositivo de la corriente al equipo y espere hasta que esté frío.

o No permitir que entre agua en el dispositivo. Si por casualidad entraran líquidos en el dispositivo, no meter la clavija en el enchufe, no usar el dispositivo y ponerse en contacto con el servicio. **¡Riesgo de choque eléctrico!**

o Para evitar choques eléctricos, **nunca** sumerja el dispositivo, el cable o la clavija en agua u otro líquido.

¡ATENCIÓN!

El dispositivo no está diseñado para ser enjuagado directamente bajo un chorro de agua. Por lo tanto se prohíbe usar chorros de agua bajo presión para limpiar el dispositivo.

o **No** usar instrumentos agudos de metal (p.ej. tijeras, cuchillos o rasquetas) para eliminar la suciedad, ya que pueden dañar la superficie.

o Además, el uso inadecuado de cloro o productos de limpieza en base a ácido clorhídrico, ácido fluorhídrico o ácido sulfúrico (que contienen algunos descalcificadores) puede dañar la superficie.

6.2 Limpieza

Superficie exterior del dispositivo

- o Limpiar con regularidad el dispositivo.
- o Antes y después de usarlo, limpiar **la superficie exterior del dispositivo** con un paño o una esponja húmeda y un producto de limpieza suave. **¡No usar productos de limpieza abrasivos, disolventes ni productos a base de esencias aromáticas!**

Interior del dispositivo

- o Si en la cámara de vacío, la barra de soldadura o las juntas se acumulan restos de comida o líquidos, limpiarlos con papel absorbente.
- o Sacar la junta de la cámara de vacío y la junta de sellado y lavarlas con agua caliente y un productos de limpieza suave.
- o Pasar un paño suave y húmedo por la cámara de vacío.
- o Pasar un paño suave y húmedo por el mecanismo de corte.

¡INDICACIÓN!
La junta debe estar totalmente seca antes de volver a colocarla y hay que meterla cuidadosamente para evitar daños. Colocar la junta en su estado original para garantizar un perfecto vacío.

Bolsas de vacío

- o Lavar las bolsas de vacío con agua caliente y un producto de limpieza suave y, a continuación, secar minuciosamente.

¡ATENCIÓN!
Para evitar una intoxicación alimentaria, no se debe usar de nuevo las bolsas de vacío en las que se conservó carne cruda, pescado o alimentos grasos.

Recipientes de vacío

- o Seguir las instrucciones de uso de cada accesorio al limpiarlos (recipiente de vacío, tapas).
- o Lavar el recipiente y la tapa con agua caliente y un producto de limpieza suave.
- o Los accesorios deben estar secos antes de volver a usarlos.

Almacenamiento de la envasadora de vacío

- o Limpiar minuciosamente el dispositivo antes de guardarlo en un lugar seco.
- o Comprobar que en la junta de sellado y la barra de soldadura no haya ningún cuerpo extraño. No colocar nunca objetos pesados encima del dispositivo.
- o Guardar el dispositivo sobre una superficie plana y segura en un lugar fuera del alcance de los niños.

¡ADVERTENCIA!
Después de finalizar el envasado, mantener siempre el dispositivo con la cubierta abierta; no bloquear nunca la cubierta cerrada, ya que se podrían deformar las juntas y dañar el funcionamiento del dispositivo.

7. Fallos posibles

En caso de fallos o daños, acudir a una tienda especializada o a nuestro servicio. Comprobar antes las siguientes indicaciones para localizar los fallos.

Problema	Posible causa y solución
El dispositivo no funciona	▪ Comprobar que la clavija esté bien metida en el enchufe. Comprobar el enchufe conectando otro dispositivo. ▪ Comprobar que el cable de alimentación y la clavija no estén dañados. En caso de daños, no usar el dispositivo. Ponerse en contacto con el servicio.
El dispositivo no hace la primera soldadura en la bolsa cortada del rollo de film transparente	▪ Comprobar que la bolsa de vacío esté bien colocada como se ha descrito en el capítulo **5.4.4 “Preparación de las bolsas con el rollo de film transparente”**. ▪ Comprobar que la junta de sellado esté bien colocada y no esté dañada.
El dispositivo no crea un vacío total en las bolsas	▪ Para soldar correctamente, el extremo abierto de la bolsa de vacío debe estar íntegramente en la cámara de sellado. ▪ Comprobar que la barra de soldadura, la junta de sellado y las otras juntas esté limpias. En caso de necesidad, limpiarlas y colocarlas correctamente. ▪ La bolsa de vacío puede estar perforada. Para comprobarlo, soldar la bolsa dejando un poco de aire, sumergirla en agua y apretarla. La aparición de burbujas de aire indica que hay un agujero. Soldar de nuevo la bolsa o usar otra bolsa de vacío.

Problema	Posible causa y solución
El dispositivo no suelda correctamente la bolsa	▪ Si la barra de soldadura se sobrecaliente y funde la bolsa, levantar la cubierta y esperar unos minutos a que se enfríe la barra de soldadura. ▪ Comprobar que la junta de sellado esté bien colocada y no esté dañada.
La bolsa no mantiene el vacío después de soldarla	▪ Puede haber fugas en la soldadura causadas por pliegues, migas, grasa o humedad. Abrir de nuevo la bolsa de vacío, limpiar la parte superior del interior de la bolsa, retirar de la barra de soldadura cuerpos extraños y realizar de nuevo la soldadura. ▪ Comprobar que la bolsa de vacío no tenga daños que puedan provocar la pérdida de vacío. Colocar papel absorbente en las esquinas agudas del contenido de la bolsa.
El dispositivo no crea vacío en el recipiente	▪ Conectar de nuevo la tapa del recipiente con ayuda del tubo (o, en caso de necesidad, la conexión de la tapa) a la tobera de la toma de aire en el dispositivo. ▪ En la parte superior del recipiente, entre su contenido y el borde superior del recipiente, debe haber por lo menos 3 cm libres. ▪ Si el producto líquido comienza a salirse durante el envasado al vacío, puede que no se haya refrigerado lo suficiente antes de envarsarlo. Refrigerar el producto en la nevera y no a temperatura ambiente. ▪ Comprobar que el borde superior del recipiente y la tapa del recipiente no estén dañados. No pueden presentar ningún daño en la zona de sellado. En caso de necesidad, limpiar el borde del recipiente y la tapa con un paño húmedo y envasar de nuevo. ▪ Comprobar que la junta de la tapa del recipiente esté bien colocada y no esté dañada.
El recipiente no mantiene el vacío	▪ Comprobar que la junta debajo del botón central de la tapa del recipiente esté bien colocada.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.

¡ATENCIÓN!

Para evitar eventuales abusos, y sus riegos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.

¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120